



GUÍA DOCENTE 2016-2017
El Vino en el Arte y la Literatura

1. Denominación de la asignatura:

El Vino en el Arte y la Literatura

Titulación

Cultura del Vino: Enoturismo en la Cuenca del Duero

Código

6804

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

Historia, Patrimonio y Vino

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

Ciencias Históricas y Geografía

4.a Profesor que imparte la docencia (Si fuese impartida por mas de uno/a incluir todos/as) :

Marta Negro Cobo

4.b Coordinador de la asignatura

Marta Negro Cobo

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

1º

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Optativa



7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

3

8. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

COMPETENCIAS GENÉRICAS BÁSICAS:

CB7: Saber aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.

CB9: Saber comunicar sus conclusiones -y los conocimientos y razones últimas que las sustentan- a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.

CB10: Poseer las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

COMPETENCIAS GENERALES:

G1: Capacidad para organizar y planificar.

G2: Habilidad para trabajar en equipo, con independencia de juicio y respeto de los puntos de vista ajenos.

G4: Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público, especializado o no, desarrollando habilidades para comunicarse, redactar informes y asumir distintos roles y responsabilidades.

G5: Capacidad para aprender de forma continuada, autodirigida y autónoma y desarrollar nuevos conocimientos y técnicas especializadas, adecuadas para el desarrollo profesional y ó investigador especializándose en Enoturismo.

G6: Promover la toma de decisiones, creatividad, iniciativa y transferencia de conocimientos.

G8: Reconocimiento crítico de la diversidad de sociedades, culturas y sistemas de valores humanos con el consiguiente fomento de actitudes de respeto y tolerancia.

G11: Haber desarrollado sensibilidad hacia temas medioambientales.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

EHP1: Adquirir conocimientos sobre los fundamentos históricos, artísticos y culturales del patrimonio artístico y literario sobre la cultura del Vino, y Comprensión e interpretación de diversas manifestaciones artísticas y literarias, el contexto histórico-cultural en que fueron generadas.

EHP4: Conocimiento y respeto de las identidades regionales y tradiciones, y de la difusión de su cultura y patrimonio, desde una perspectiva multidisciplinar.



9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes
El Enoturismo es una de las ramificaciones más importantes del Turismo Cultural, que explica, fomenta y gestiona un sector de la diversidad y riqueza patrimonial de una región. Castilla y León es una de las más sobresalientes regiones españolas con mayor potencial y desarrollo de actividades y estudios enoturísticos por la variedad y calidad de sus vinos, que en los últimos años ha fomentado y creado notables proyectos enoturísticos que engloban los elementos de la cultura del vino y el entorno, destacando la importancia que tiene el patrimonio artístico y literario. a) GENERALES: OG1. Analizar las políticas culturales y turísticas que descubren y protegen el Patrimonio y contribuyen al desarrollo regional y local. OG2. Abordar desde una perspectiva multidisciplinar el conocimiento y respeto de las identidades culturales, la difusión cultural y patrimonial de diferentes regiones y tradiciones. OG3. Capacitar al alumno para conocer e interpretar variadas lecturas del patrimonio enológico. b) ESPECÍFICOS Se hará especial énfasis en destacar la importancia pasada y actual del vino en las diversas manifestaciones artísticas. OE1. Transmitir el Vino como parte de nuestro Patrimonio Cultural. OE2. Profundizar en el conocimiento de su Historia y sus manifestaciones artísticas y culturales. OE3. Recorrer las prácticas de consumo del vino, los rituales, los fundamentos mitológicos enraizados con la Cultura del Vino. OE4. Descubrir aspectos clave de la simbología del vino. OE5. Conocer e interpretar algunas de las obras más selectas en el Arte y la Literatura.
9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
Introducción: El Vino en la Historia del Arte y en la Literatura Los orígenes del vino en el Arte: la Mitología y el vino. Los orígenes del vino en la civilización griega, egipcia y cristiana y sus diversas representaciones artísticas. El vino a través de la pintura barroca: los bodegones y las escenas costumbristas. Representaciones iconográficas en torno al mundo del vino.



El vino en el arte contemporáneo. Nuevas técnicas artísticas

Vino y Literatura: desde la Biblia hasta nuestros días.

- Edad Antigua y Edad Media

- Edad Moderna y Edad Contemporánea

9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

MIRET NIN, Montserrat, (2005) El Vino en el Arte, Lunwerg, Barcelona,
MURO, Miguel Ángel, (2006) El cáliz de letras: historia del Vino en la Literatura, Fundación Dinastía Vivanco para la Investigación y Divulgación de la Cultura e Historia del Vino,

VVAA, (2008) El vino. Historia.Arte.Literatura, Litoral. Revista de Poesía, Arte y Pensamiento., Madrid,

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

BLANCO, Eduardo, et alii, , (2007) Colores y sabores: para una posible conexión entre las artes y los vinos, cat. exp., , Galería Aleph, Ciudad Real,

LARREA REDONDO, Antonio, (1957) Arte y Ciencia en los vinos españoles, Siler, Madrid,

MARTÍNEZ CASTEJÓN, Miguel, (1995) El vino en el grabado clásico, Exposiciones de las Fiestas de Otoño,

PLASENCIA, Pedro, (2006) El vino en los clásicos castellanos, Tursen, Madrid,

REY HAZAS, Antonio, (2010) El vino: su cultura, su mundo, su literatura, su vocabulario. España, siglos XVI-XVII, Eneida, Madrid,

VIEIRA, Alberto, (1998) Obras clásicas sobre literatura del vino , Digibis : MAPFRE Mutualidad , D. L. , Madrid,

VV.AA., (1950) El vino en la Literatura, Sindicato Nacional de la Vid, Madrid,

VV.AA., (2008) El Vino en el Prado, Fundación para la Cultura del Vino, Madrid,



10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases teóricas	CB7, G4, G8, G9, EHP1, EHP4	4	0	4
Seminarios, Exposiciones y defensa de trabajos	CB7, CB9, CB10, G2, G4, G5, G11, EHP1, EHP4	3	0	3
Trabajo personal dirigido	CB7, CB9, CB10, G1, G2, G4, G5, G8, G11, EHP1	0	40	40
Trabajo autónomo	CB7, CB9, CB10, G1, G6, G8, G11, EHP4	0	28	28
Total		7	68	75

11. Sistemas de evaluación:

La evaluación se realizará en base a la participación en las actividades - teóricas y prácticas- y la realización de un trabajo personal dirigido demostrando capacidad de juicio crítico y capacidad de discusión razonada.

Aquellos alumnos que hayan superado la asignatura en la primera convocatoria podrán mejorar su calificación, realizando la defensa oral del trabajo presentado en la asignatura. Deberá comunicarse por correo electrónico con una antelación mínima de dos días lectivos a la celebración de las mismas.

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Visitas culturales y seminarios	20 %	20 %
Trabajo dirigido	40 %	40 %
Recensiones de actividades prácticas	40 %	40 %
Total	100 %	100 %



Evaluación excepcional:

Los estudiantes que, por razones excepcionales, no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua deberán solicitar por escrito al Decano o Director de Centro acogerse a una «EVALUACIÓN EXCEPCIONAL». Dicho escrito con las razones que justifiquen la imposibilidad de seguir la evaluación continua deberá presentarse antes del inicio del semestre lectivo o durante las dos primeras semanas de impartición de la asignatura. El Decano o Director resolverá la procedencia o no de admitir dicha excepcionalidad. Por circunstancias sobrevenidas dicha resolución podrá emitirse fuera de los plazos indicados. En caso de que la condición de excepcionalidad le sea admitida, el alumno deberá realizar aquellas actividades prácticas sugeridas por el profesor, así como las que se determinen en sustitución de las actividades presenciales, o bien ser citado expresamente para algunas de éstas, y obtener una calificación de 5 sobre 10 en todas y cada una de ellas.

- La evaluación excepcional constará de aquellas pruebas que el Departamento, previa consulta al coordinador de la asignatura, considere necesarias para calificar competencias que el estudiante debe adquirir. [...] podrá ser requisito para someterse a evaluación excepcional la asistencia a las actividades presenciales (visitas prácticas). Se mantendrán criterios de ponderación equivalentes a los de evaluación normal.

- En segunda convocatoria se podrán recuperar todas las pruebas, trabajos y actividades dirigidas, salvo aquellas que por su propia naturaleza resulte imposible repetir, junto a la justificación de tal imposibilidad, que deberá de ser autorizada por la Junta de Centro.

- Los alumnos que hayan superado la asignatura en primera convocatoria podrán mejorar la calificación para optar a Matrícula de Honor (cuando sean varios los que opten) , realizando una prueba oral o escrita. La nueva calificación deberá superar a la obtenida anteriormente.

El estudiante deberá comunicar al coordinador de la asignatura mediante correo electrónico su intención de presentarse a dichas pruebas con una antelación mínima de dos días lectivos.

- PROGRAMA CANTERA: En el caso de los alumnos que participen en el programa Universitario Cantera, la calificación se determinará en función del desempeño de las tareas que les sean asignadas en el marco del programa.

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Clases presenciales con apoyo de material audiovisual.

Plataforma moodle.

Bibliografía seleccionada.

Visitas prácticas.



13. Calendarios y horarios:

Publicados en la web del Máster:

<http://www.ubu.es/titulaciones/es/enoturismo/informacion-academica/horarios>

14. Idioma en que se imparte:

Español